

ABSTRAK

SELMA FEBRINA SYARIFAH

**PENGEMBANGAN BISKUIT BERBAHAN IKAN LELE DAN KACANG
TANAH SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BAGI BATITA USIA 12-36
BULAN**

Pemberian makanan tambahan adalah salah satu cara untuk mencegah gizi kurang atau gizi buruk pada batita. Pengembangan makanan tambahan bahan baku lokal ikan lele dan kacang tanah dapat dijadikan alternatif substitusi tepung terigu pada biskuit. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi perbedaan daya terima dan kandungan proksimat pada biskuit makanan tambahan batita berbahan ikan lele dan kacang tanah dalam upaya mencegah kekurangan gizi pada batita. Jenis penelitian ini bersifat eksperimen menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan. Formula biskuit dibuat dengan tepung terigu : tepung tapioka : tepung ikan lele : tepung kacang tanah F1 (38%:38%:14%:10%), F2 (38%:38%:12%:12%), dan F3 (38%:38%:10%:14%), serta formula kontrol (F0) (50% : 50% : 0% : 0%). Parameter yang diuji adalah uji organoleptik (warna, tekstur, aroma, dan rasa) dan kandungan proksimat (air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan energi). Formula terpilih (F2) menunjukkan perbedaan nyata ($p < 0,05$) terhadap kandungan proksimat dengan formula kontrol (F0). Kandungan gizi biskuit F2 telah memenuhi SNI MP-ASI Biskuit yaitu protein 11,01%, lemak 17,28%, karbohidrat 57,26%, dan energi 428,64 kkal. Kandungan air (6,51%) dan kandungan abu (7,93%) F2 belum memenuhi SNI MP-ASI Biskuit. Hasil uji daya terima terhadap warna, tekstur, dan aroma menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$), sedangkan rasa menunjukkan tidak ada perbedaan ($p > 0,05$). Formula F2 dapat dijadikan alternatif makanan tambahan untuk batita usia 12-36 bulan sebanyak 3 keping saji per hari (36 gram/saji) untuk memenuhi 10% kebutuhan energi, protein, dan lemak makanan tambahan. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan proses pengolahan produk yang efektif untuk menurunkan kandungan air dan kandungan abu agar sesuai dengan SNI MP-ASI Biskuit.

Kata kunci: batita, biskuit, ikan lele, kacang tanah

ABSTRACT

SELMA FEBRINA SYARIFAH

DEVELOPMENT OF BISCUITS FROM CATFISH AND PEANUTS AS A FOOD SUPPLEMENT FOR TODDLERS AGED 12-36 MONTHS

Supplementary feeding is one of the ways to prevent malnutrition or undernutrition in toddlers. Developing supplementary foods from local raw materials, such as catfish and peanuts, can be an alternative to substituting wheat flour in biscuits. The aim of this study was to identify the differences in acceptability and proximate content in supplementary biscuits made from catfish and peanuts to prevent malnutrition in toddlers. This type of research is experimental using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments. Biscuit formulas were made with wheat flour : tapioca flour : catfish flour : peanut flour in the ratios F1 (38%:38%:14%:10%), F2 (38%:38%:12%:12%), and F3 (38%:38%:10%:14%), as well as a control formula (F0) (50%:50%:0%:0%). The parameters tested were organoleptic tests (color, texture, aroma, and taste) and proximate content (water, ash, protein, fat, carbohydrates, and energy). The selected formula (F2) showed significant differences ($p < 0.05$) in proximate content compared to the control formula (F0). The nutritional content of F2 biscuits met the SNI MP-ASI Biscuit standards with protein 11.01%, fat 17.28%, carbohydrates 57.26%, and energy 428.64 kcal. However, the water content (6.51%) and ash content (7.93%) of F2 did not meet the SNI MP-ASI Biscuit standards. The acceptability test results for color, texture, and aroma showed significant differences ($p < 0.05$), while taste showed no difference ($p > 0.05$). Formula F2 can be used as an alternative supplementary food for toddlers aged 12-36 months with three servings per day (36 g/serving) to meet 10% of the energy, protein, and fat requirements from supplementary food. Future researchers are advised to carry out effective product processing to reduce water and ash content to comply with SNI MP-ASI Biscuit.

Keywords: *toddlers, biscuits, catfish, peanuts*